

HOSHIKO

アレンジが楽しい。
野菜たっぷりのレトルトシリーズ。



SOUP

de



SAUCE

HOSHIKOの

「国産野菜たっぷりスープdeソース」は、
1袋で野菜120g以上を手軽に、
おいしく摂れるレトルトシリーズです。
塩分控えめで低カロリーなので、
好きな食材、調味料を合わせて
レトルトアレンジが広がります！

国産野菜たっぷり スープdeソース

新発売

Vege120
Vegetables 120g



国産野菜たっぷり スープ de ソース



そのまま温めても、好きな調味料をプラスしても。
麺やごはんを加えれば大満足の一品に。
レトルトアレンジが広がる、HOSHICOのレトルトシリーズです。

添加物不使用

食品添加物、
うまみ調味料など不使用。
食材のおいしさを
引き出しています。

レトルトパウチ 常温保存可

常温で長期保存が
可能なレトルトパウチ。
買い置き、ストックとして。

国産野菜 120g以上

1袋で120g以上の
野菜を摂取できます。
すべて国産野菜。

塩分控えめ 低カロリー

乾燥野菜の旨みとコクで、
塩分控えめ、低カロリーを
実現しました。



レトルトアレンジで、
レパートリーが広がる、楽しくなる。

そのまま温めて

袋のまま沸騰したお湯に入れるか、耐熱容器などに袋の中身を移し替え、ラップをかけてレンジで加熱。

レトルトアレンジ

塩分控えめなので、調味料や材料を加え、ちょっとひと手間で、レトルトアレンジがグンッと広がります。



10種野菜のミネストローネ



炊飯ジャーに洗ったお米と「10種野菜のミネストローネ」にケチャップを入れて炊くだけ！



ミネストローネ de チキンライス



+ 食材で主食、主菜に

麺やごはんを加えたアレンジだと、満足感アップの主食に。肉や魚にはソースとして使えば主役のおかずにも！



+ 調味料で味変

醤油やソース、ケチャップをちょい足ししても。すりごま、粉チーズ、七味での味変もおすすめ。

7種類の味

国産野菜たっぷりスープ de ソース

レトルトシリーズ

※野菜の重量は、乾燥野菜を生野菜に換算したものです。

チリコンカン風 スパイススープ



乾燥玉ねぎとドライトマトの旨み、国産大豆をたっぷり使ったチリコンカンのスープ仕立て。

1袋160g	野菜(生換算)	エネルギー	食塩相当量
約156g	61kcal	0.8g	

野菜たっぷり トマトミートソース



熊本県産豚肉、乾燥玉ねぎ、ドライトマト、乾燥野菜のパウダーで、野菜たっぷりのミートソース。

1袋160g	野菜(生換算)	エネルギー	食塩相当量
約388g	227kcal	2.9g	

玉ねぎの コク甘スープ



ミネラルたっぷりの土壌で育った熊本県産の玉ねぎのみを使った甘みたっぷりの具だくさんスープ。

1袋160g	野菜(生換算)	エネルギー	食塩相当量
約250g	86kcal	1.3g	

根菜ときのこの 黒酢スープ



4種の乾燥根菜野菜と2種のキノコ、そして熊本県産豚肉をだしと黒酢でまとめた和風スープ。

1袋160g	野菜(生換算)	エネルギー	食塩相当量
約127g	162kcal	1.4g	

10種野菜の ミネストローネ



10種の乾燥野菜と大豆ミート、国産トマトピューレとドライトマトで旨みをプラスした野菜たっぷりのミネストローネ。

1袋160g	野菜(生換算)	エネルギー	食塩相当量
約191g	54kcal	1.0g	

5種野菜と挽肉の あんかけ風スープ



乾燥キャベツと熊本県産の豚肉、パウダーにした5種野菜で旨みを加えたあんかけ風スープ。

1袋160g	野菜(生換算)	エネルギー	食塩相当量
約121g	62kcal	1.4g	

10種野菜と大豆ミートの キーマカレー



乾燥野菜10種と大豆ミートを使い、野菜の旨みと甘み、そしてピリッと辛みが利いたキーマカレー。

1袋160g	野菜(生換算)	エネルギー	食塩相当量
約139g	138kcal	2.7g	

HOSHICO

お電話でのお問い合わせ

0120-083-177

受付時間/10:00~17:00
(土日祝・年末年始は除く)

メールでのお問い合わせ

info@hoshiko.co.jp

株式会社 HOSHICO Links 〒860-0047 熊本市西区春日7丁目38-1



公式HP